

CHATEAU COUFRAN
CRU BOURGEOIS SUPERIEUR
Classement officiel 2003

PRINCIPAUX ARTICLES DE PRESSE

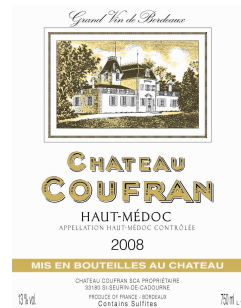
GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX
Edition Solar, Août 2005 (page 433) :

« COUFRAN se distingue par une forte proportion de merlot, aussi s'empresse-t-on souvent d'en conclure que le vin est prêt dès sa diffusion.

Pour ma part, je trouve que la règle accuse ici une exception (à maturité jusqu'à 12 ans suivant les millésimes) »

MILLESIME 2000

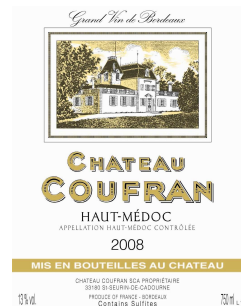
- **PERS WIJN** – Avril 2001 : Sélectionné «Bon vin »
- Journal **LE POINT**- Mai 2001 : 14/20 «Agréable surprise pour ce cru...»
- **IN VINO VERITAS** Belgique N° 78 -Mai 2001 : 2 étoiles
- **VINUM** –Juin 2001- : Sélectionné (14,5) parmi les 18 Crus Classés ou Bourgeois du Haut-Médoc.
- **VIN MAGAZINE** –(Gilbert & Gaillard n° 39) 2001 : Sélection des meilleurs vins dégustés AOC Haut-Médoc soit 7 Crus Bourgeois dont Château Coufran 3 étoiles.
- **Journal du Médecin** –Mr Jo Gryn-: «10 crus marquants : COUFRAN 15,50/20 mûr, réglissé et long»
- Dégustation **Mr Clive Coates** –Avril 2002- : « Very good »
- **REVUE DU VIN DE FRANCE** Septembre 2002 : 4 étoiles ***(*) «Vin présentant un bon potentiel».
- **Guide FLEURUS** 2003 des Sommeliers : 16/20 « Un vin de caractère ».
- **VINUM** - Avril 2003 : Noté 14,5/20



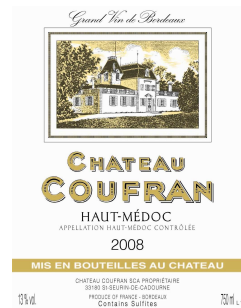
- **DECANTER** May 2003 : 4 étoiles **** Highly Recommended
- **THE WINE ADVOCATE** –Robert Parker – 23.04.03 : Noté 88/100 «One of the finest efforts from Coufran in many years...dense 2000 shows excellent concentration... »
- **Guide HACHETTE 2004**: 1 étoile «...une garde de 4 à 5 ans lui permettra de s'exprimer.»
- **WINE SPECTATOR** –31.07.2003 : Noté 89/100 «...Nice wine for the money. Always solid in a top vintage... »
- **Journal L'EXPRESS** – avril 2004 - : sélectionné dans le Top 16 des « Crus Bourgeois Supérieur » du nouveau classement officiel toutes appellations confondues.
- **WEINWELT** –Juin/Juillet 2004 – Mr Rolf Klein : 3 étoiles.
- **V.S.D.** 15.09.2004 : sélectionné parmi les 5 Crus Bourgeois présentant le meilleur rapport qualité/prix à moins de 15 € consommateur.
- Concours **Mundus Vini** 2004 : Réf. 51279 Très bonne qualité
- **GILBERT ET GAILLARD** Mars 2005 : Noté 86/100 «...nez expressif, profond...un millésime corpulent, ferme, aux tanins présents... »
- **REVUE DU VIN DE FRANCE** CARNETS DE DEGUSTATION N° 39 du 18.03.05 : Sélectionné parmi les 9 meilleurs du millésime avec la note 7/10.
- **LE MONDE** –02.09.05- Guide Vins : « Valeur sûre du Médoc. Vins généreusement concentrés qui vieillissent for bien » (Mrs Bettane et Desseauve)

MILLESIME 2001

- **GAULT ET MILLAU** – Juin 2002 : Noté 88-89 «Belle matière mûre engendre un vin puissant et dense... »
- **GRAND JURY EUROPEEN** – Dégustation mai 2002 : 4 étoiles *** (*)
- **LE POINT** – 24.5.2002 - :Noté 14/20 « Violette et épices, bouche souple... Vin agréable. »



- **Wein/Alan Winkelman** : Noté 8-8,2. Catégorie des vins excellents.
- **A. S.** « Découverte du Vin » Juin 2002 : 8 étoiles + + « Belle réussite de l'art concret ».
- Dégustation **Mr Clive Coates** –Avril 2002- : « Good plus ».
- « **Classement des meilleurs vins de France 2003** » **Mrs Bettane et Desseauve** : « Confirmé dans sa régularité et l'excellence de son rapport Qualité/Prix, 01 meilleur que 00 ? »
- **THE WINE ADVOCATE** –Robert Parker- 23.04.03 : Noté 85-87/100. « ...Elegant wine...with good sweetness, an attractive flavor profile... ».
- Sélectionné par Mr Andreas Keller dans la Revue « **LA MARMITE** » Décembre 2003.
- **LA REVUE DES VINS DE FRANCE** Février 2004 : Top 100 des Crus Bourgeois toutes appellations confondues : 25 ème
- Sélectionné dans le **Carnet de dégustations Mrs Bettane et Desseauve** – Noté 7/10.
- **DECANTER** – Avril 2004 : 2 étoiles ** - Noté 14,5/20
- **WINE SPECTATOR** 31 mars 2004 : Noté 86/100
- **VINUM** – Avril 2004 : Top 50 des Crus Bourgeois, sélectionné parmi ces meilleurs 14,50/20.
- **GUIDE HACHETTE** 2005 : Cité avec le commentaire : « Bel équilibre, une jolie bouteille en perspective »
- **GILBERT ET GAILLARD** Mars 2005 : Noté 87/100 «...La bouche séduit par son ampleur, ses tanins polis...Beau Millésime ».
- **GILBERT ET GAILLARD** 2006 : Noté 87/100 « Robe soutenue, Nez puissant, en bouche séduit par son ampleur. Beau millésime ».
- **DECANTER** mai 2006 : Un des trois vins de Bordeaux sélectionné dans les « 50 best value red of the world ».

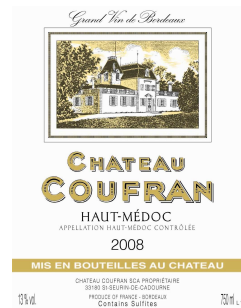


MILLESIME 2002

- **FIGARO** 5.04.2003 : Un des 4 crus cité comme « superbe pour le millésime » dont 2 crus classés de l'Appellation Haut Médoc
- Sélection **GILBERT & GAILLARD** –Mai 03- : (84-86/100)
- The Vine Juillet 04 –**Mr Clive Coates**- : « ...Medium body. Fruity... not bad. »
- **GILBERT ET GAILLARD** Mars 2003 : Noté 86/100 « ...Un millésime harmonieux, joli potentiel. »
- **WINE ADVOCATE** – 29 Avril 2005- Robert Parker : Note définitive 87/100.
- **VINUM** – Avril 2005- Note définitive 15 sur 20. Sélectionné dans le petit nombre de Haut Médoc cités (14 crus)
- **GUIDE HACHETTE 2006** : Cité avec le commentaire : «Fort intéressant par son bouquet aux notes de fruits rouges et de bourgeon de cassis que par sa structure»
- **MEDAILLE d'ARGENT** au Concours Mondial de Bruxelles 2009

MILLESIME 2003

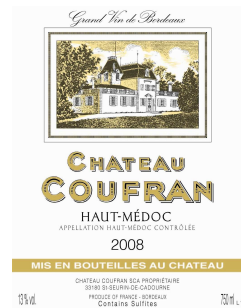
- **WINE ADVOCATE** – 26.04.2004- n° 152 – Mr PARKER : Note 87/89 – Sélectionné comme parmi les excellents rapports qualité/Prix à la rubrique « Sleepers of the vintage ».
- **CARNETS DE DEGUSTATION** – Mrs Bettane et Desseauve : sélectionné dans les meilleurs crus de son appellation avec la note 7,5/8 «Séveux avec des tannins fermes et une réelle personnalité ».
- **Guide Jean-Marc Quarin** – 07.05.2004- : Noté 14,25 « bon vin sortant de la masse des productions anonymes ».
- **GAULT MILLAU** n° 8 – Juin 2004 : Noté 89/90 «Superbe réussite qui marquera les annales ».
- **THE VINE** - Juillet 04 - Mr Clive Coates - : «...Concentrated...Same fruit but a bit stewed. »
- **GILBERT ET GAILLARD** – Septembre 2004 : Noté 86/88.



- **WINE ADVOCATE** – 29.04.2005 – Robert Parker : Note provisoire 88 à 90/100 « Sleeper of the vintage. A strong effort for Coufran ».
- **WINE SPECTATOR** – 31.03.2006- : Noté 88/100 « A full bodied-palate with silky tannins and a long finish ».
- **GILBERT & GAILLARD** Avril 06 : Sélectionné avec la note 87/100 “...Un coufran direct !”
- **MEDAILLE D'ARGENT** au Concours Mondial de Bruxelles en 2006
- **GUIDE VIN 2007 GAULT&MILLAU** : Note 15,5/20
- **GUIDE HACHETTE 2007** : Cité avec le commentaire : «ce vin porte la marque du merlot ... dans son bouquet aux notes de truffe et de fruits mûrs. Bien structuré, doté de tanins veloutés.»
- **GUIDE PARKER des vins de France 2007** : (89) « couleur prune rubis pourpre profond et un nez gorgé de cerise noire confiturée mêlée de fumé, de vanille et de chocolat blanc. Sensuel, sans détour et bien en chair, ... un gras et une texture considérables.»
- **GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2010** : Noté 89/100 « ...Bouche pleine, bien mûr, remarquablement fondue. Un 2003 aujourd'hui au mieux de sa forme. A apprécier sur un gigot d'agneau. »

MILLESIME 2004

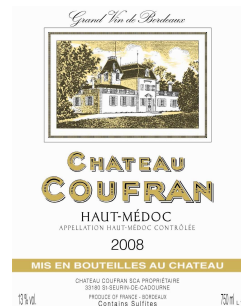
- Carnets de dégustation **LA REVUE DES VINS DE FRANCE**. n° 40 du 22.4.05 : Sélectionné parmi les 26 meilleurs crus du **Haut-Médoc**. Note attribuée : 7/10 « Un vin joliment fait ».
- **JANCIS ROBINSON** Avril 2005 16/20
- **WINE INTERNATIONAL** Juin 2005 : Sélectionné parmi les meilleurs vins du Haut-Médoc avec la note 85 à 90.
- **In Vino Veritas** – Juin 2005 - : sélectionné parmi les 14 crus préférés en AOC Haut-Médoc.
- **VINUM** Juillet 2005 : sélectionné parmi les 70 meilleurs Crus Bourgeois de la presqu'île médocaine avec la note 15.



- **LA REVUE DES VINS DE FRANCE.** Mai 06 : Sélectionné parmi les 18 crus les mieux réussis de notre AOC et cité comme l'une des deux valeurs sûres de notre AOC dans l'enquête Bordeaux figurant dans ce numéro.
- **MEDAILLE d'ARGENT** au Concours Mondial de Bruxelles 2007
- **VINUM** Avril 2007 : Sélectionné parmi les meilleurs crus de son appellation (note 15)
- **GUIDE PARKER des vins de France 2007 :** (87/89) « La robe prune rubis dense du 2004 et son bouquet de graphite, de moka et de cerise noire s'accompagne d'une concentration impressionnante.»
- **GUIDE HACHETTE 2008 :** 1 étoile « ...élégance de son bouquet..., boisé ..., rond et long. »
- **WINE SPECTATOR** 31.01.08 au 29.02.08 : note définitive 87/100 (85 à 89 points = Very good ; a wine with special qualities)
- **GUIDE VIN 2008 GAULT&MILLAU :** Note 14/20
- **GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2010 :** Noté 85/100 « ...Robe soutenue. Nez mêlant fruits rouges et noirs mûrs... »

MILLESIME 2005

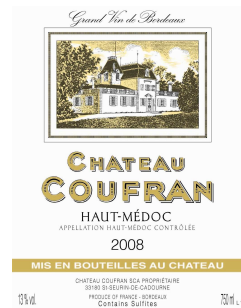
- **WINE SPECTATOR** 28 mars 06 : Note 85 à 88 « Almost 89 à 91 ».
- **DECANTER** Avril 06 : Sélectionné avec 3 étoiles et 15,5 points.
- **Robert PARKER :** Première dégustation « Sleepers of the vintage » Note 88 à 90 points.
- **WEINWISSER** Avril 06 : Noté 17/20
- **GUIDE 2008 – Bettane et Desseauve :** Noté 15/20 « Ce cru semble en pleine forme ».
- **WINE SPECTATOR** 31 mars 08 : Note 89.
- **GUIDE VIN 2007 GAULT&MILLAU :** Note 16,5/20



- **WINE ADVOCATE** – 31.08.2008 – 87/100 « Deep ruby/purple with notes of sweet cherries intermixed with hints of espresso roast...is certainly very good and will probably be even better with another year of bottle age ».
- **GUIDE HACHETTE 2009** : « Toujours fidèle au merlot (85% de l'encépagement) qui est ici une tradition historique, ce cru propose un vin marqué par ce cépage avec des notes de fruits noirs et de cuir »
- **GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2010** : Noté 86/100 « ...En bouche une matière dense, des tanins présents, mais aussi une étonnante vivacité ... »
- **Les meilleurs vins de France 2010 / RVF**: 15/20

MILLESIME 2006

- **TASTE PRO** du 30.04.07 : Sélectionné parmi les meilleurs crus « non classés » (note 14,5) « Vin largement généreux, tanins charnus et très agréables, beaucoup de style en fin de bouche ».
- **LE POINT** 24 mai 2007 : Noté 14,5. Sélectionné parmi les meilleurs « Crus Bourgeois » « Joli fruit, gras, moelleux, ..., bonne longueur. »
- **VINUM** Juin 2007 : Sélectionné parmi les meilleurs vins de leur appellation (note 15)
- **VINS ET ART DE VIVRE** (juin 2007) Premier journal de ce média en Bordeaux. Noté 14+ A 15.
- **GUIDE 2008 – Bettane et Desseauve** : « A bien réussi ce difficile millésime ».
- **GUIDE VIN 2008 GAULT&MILLAU** : Note 16/20
- **GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2010** : Noté 87/100 « ... Un coufran plus puissant qu'à l'habitude, ce qui lui sied plutôt bien. »
- **DECANTER** 2009 : RECOMMENDED ***
- **WINE ADVOCATE** – 02.2009 – 84/100
- **WINE SPECTATOR** 31.03.09 - 87/100
- **GUIDE HACHETTE 2010** : « Le 2006 se montre prometteur par son bouquet franc et net mêlant les fruits rouges et le bois, comme par sa structure qui s'appuie sur de solides tanins. »



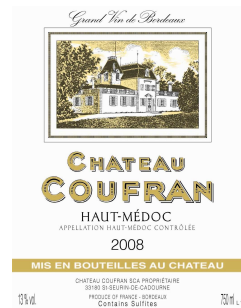
- **RVF Mars 2010** : 15.5/20 « Il s'exprime sur un bouquet de fruits noirs et d'épices. L'ensemble est complet avec de la longueur. »
- **MEDAILLE d'ARGENT** au Concours Mondial de Bruxelles 2010

MILLESIME 2007

- **DECANTER** Avril 08 : Sélectionné avec 3 étoiles et 16 points.
- **JANCIS ROBINSON** Avril 2008 15.5/20
- **WINE SPECTATOR** 04.2008 – 83-86/100
- **GUIDE VIN 2010 GAULT&MILLAU** : Note 14.5/20
- **Les meilleurs vins de France 2010 / RVF**: 14/20
- **GUIDE HACHETTE 2011** : 1 étoile « Doté d'une élégante robe violette, ce 2007 offre une intéressante complexité aromatique (fruits rouges et noirs, fruits cuits. »

MILLESIME 2008

- **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**. Juin 09 : Sélectionné parmi les crus les mieux réussis de notre AOC. Note entre 13 et 15/20. « belle expression de fruits rouges. Style complet avec une touche de fermeté en finale qui se fondra après douze mois d'élevage. »
- **JANCIS ROBINSON** Avril 2009 16/20
- **WINE ADVOCATE** 04.2009 – 85-87/100
- **WINE SPECTATOR** 04.2009 – 84-87/100
- **Les meilleurs vins de France 2010 / RVF**: 15/20 « Belle réalisation en 2008, avec un profil très classique sur le fruit, sans manquer de densité de bouche. »
- **GUIDE VIN 2011 GAULT&MILLAU** : Note 15/20



MILLESIME 2009

- **BETTANE & DESSEAUVE** Avril 2010 17/20
« Excellent échantillon, texture particulièrement veloutée et remarquable bouquet de fruits noirs, généreux mais suffisamment frais en bouche pour préserver de l'élégance, la perfection des merlots du millésime a ici joué a plein. »
- **WINE SPECTATOR** 04.2010 – 88-91/100
- **WINE ADVOCATE** 04.2010 – 87-88/100
« This merlot-dominated wine displays a dense ruby/purple color, soft berry fruit intermixed with mocha, and hints of white chocolate, herbs, and spice. It should drink well for up to a decade or more. »
- **DECANTER** Avril 2010 : Sélectionné avec 3 étoiles et 16 points.
« Fine dense red, nicely concentrated black cherry fruit, good fleshy, succulent, briary ripeness, quite classy finish and good length. »
- **JANCIS ROBINSON** Avril 2010 16.5/20
« Particularly dark crimson. Warm and lively on the nose. Very sweet, polished start. Quite nicely done and a very rewarding lunchtime wine but this doesn't belong with the big guns. »
- **ROGER VOSS** Avril 2010 90-92/100
- **IZAK LITWAR** Avril 2010 89/100
- **VINO MAGAZINE** Juillet 2010 Sélectionné parmi les crus les mieux réussis de notre AOC « *** Excellents »